

# Carnes: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF)

Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos no âmbito do Serviço de Inspeção Federal

## Folha de rosto

© 2022 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Ano 2022.

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, 4º andar, sala 401

CEP: 70043-900, Brasília - DF

Tel.: (61) 3218- 2014

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

e- mail: [gab.dipoa@agro.gov.br](mailto:gab.dipoa@agro.gov.br)

Central de Relacionamento: 0800 704 1995

Equipe Técnica:

Alexandre Campos da Silva ; Carla Susana Rodrigues ; Carlos Frederico Margraf Júnior; Caroline Del Negri Sartoretto de Oliveira; Celina Adriana Sobral Denardi; Francisco Vigne; Marina Lobato Ramos Vermelho

Colaboradores:

Carlos Alberto Lima dos Santos; Eugênio Moreira Scatena; Luciana Dantas Barbosa; Luiz Raphael Vieira

## Folha resumo

<b>Macroprocesso:</b>  Inspeção de produtos de origem animal e vegetal	<b>Objetivo:</b>  Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de de carnes e produtos cárneos no âmbito do Serviço de Inspeção Federal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
<b>Processo:</b>  Fiscalizar estabelecimentos	

e produtos de origem animal e vegetal		
<b>Entrega:</b>  Segurança e qualidade dos alimentos	<b>Público alvo e demais interessados:</b>  Servidores que atuam na inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos no âmbito do Serviço de Inspeção Federal	<b>Versão do documento:</b>  1
<p><b>Setor responsável e responsabilidades</b></p> <p>A Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal é responsável pela elaboração, atualização e envio para aprovação deste manual, tendo responsabilidade quanto aos procedimentos descritos no documento</p>		

# 1. Definições e conceitos

## 1.1 Abreviaturas

AFFA – Auditor Fiscal Federal Agropecuário

AI – Auto de infração

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF – Boas Práticas de Fabricação

DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DREP – Divisão de Registro de Produtos

INS – Sistema internacional de numeração de aditivos alimentares

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PACPOA – Programa de avaliação de conformidade de produtos de origem animal

PGA-SIGSIF – Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal

PNCRC – Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PSO – Procedimentos Sanitários das Operacionais

RE – Risco Estimado associado ao estabelecimento

RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária

SEI – Sistema eletrônico de informações

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIGSIF – Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal

SIPOA – Serviço de inspeção de produtos de origem animal

VOEC – Verificação oficial de elemento de controle

## 2. Responsabilidades

O presente manual possui vigência e prazo indeterminado e será revisado sempre que necessário, no mínimo anualmente, pela Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CGI/DIPOA) e aprovada pela Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).

A gestão desse manual está sob a responsabilidade da Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CGI/ que prestará auxílio ao público alvo leitor Dúvidas e/ou sugestões quanto à aplicação deste manual devem ser submetidas ao Departamento responsável.

A publicação e atualização das versões na plataforma oficial da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) para acesso pelo público alvo será de responsabilidade da Secretaria representada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA)

## 3. Objetivo

O objetivo deste manual é orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos no âmbito do Serviço de Inspeção Federal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Assim, servirá de guia aos servidores do SIF/DIPOA/SDA/MAPA na execução de suas atividades de inspeção e fiscalização de pescado e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

## 4. Procedimentos

A Inspeção de produtos de origem animal é regida pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, as quais dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e foram regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas atualizações, intitulado Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) possui em sua estrutura regimental o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ao qual compete elaborar as diretrizes de ação governamental para a

inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, inclusive beneficiamento de carnes e produtos cárneos, que serão executados por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Desta forma, o SIF é o responsável pela inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA, seguindo as determinações estabelecidas no RIISPOA que abrangem todo o processo de fabricação realizado nos estabelecimentos que recebem as carnes e produtos cárneos para manipulação, distribuição ou industrialização.

A inspeção e fiscalização em estabelecimentos de beneficiamento de carnes e produtos cárneos deve abranger requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter periódico em atendimento ao artigo 11 do Decreto nº 9.013, de 2017. Estes requisitos incluem:

- a. Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas, com frequência de fiscalização definida conforme o risco estimado (RE) previsto na Norma Interna DIPOA nº 01, de 10 de julho de 2019;
- b. Verificação do cumprimento da legislação no que diz respeito ao registro dos estabelecimentos e ao registro dos produtos beneficiados;
- c. Verificação do cumprimento dos parâmetros analíticos legais das matérias-primas, da água e dos produtos beneficiados (análises laboratoriais oficiais), com coleta de amostras para as análises fiscais e avaliação dos resultados, visando a verificação da conformidade dos produtos (identidade e qualidade) e o combate à fraude;
- d. Acompanhamento e verificação dos mapas estatísticos com dados de recebimento, produção, destinação e comercialização dos produtos, de acordo com os manuais vigentes;
- e. Acompanhamento da resolução das não conformidades, incluindo a apuração de investigação de denúncias de consumidores; e
- f. Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos até sua expedição.

Este Manual apresenta, de forma consolidada e padronizada, os itens dispostos em legislação específica, a serem cumpridos pelos estabelecimentos registrados no SIF e verificados quanto ao seu cumprimento nas fiscalizações realizadas por este serviço.

Os procedimentos descritos a seguir devem ser seguidos para que se possa alcançar o objetivo da inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos.

## **4.1 BASES PARA A FISCALIZAÇÃO**

É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste MAPA relacionadas à área técnica específica, assim como das respectivas instruções e diretrizes consolidadas pelo DIPOA.

Este Manual contém as referências legais, normativas e as diretrizes de base para a atuação dos servidores.

A frequência da fiscalização nos estabelecimentos de carnes e produtos cárneos é realizada de forma periódica e definida de acordo com o cálculo do RE que considera o volume de produção, o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento conforme disposto no Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado associado a Estabelecimentos. Os valores de RE determinam a frequência de fiscalização mínima, podendo ser anual, semestral, bimestral ou quinzenal.

Os procedimentos de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de carnes e produtos cárneos seguem as frequências e amostragens mínimas a serem realizadas na verificação oficial dos autocontroles, implantados pelos estabelecimentos,

conforme o que consta na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017. O registro da fiscalização é realizado nos formulários que constam nos anexos II e III da referida norma, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Conforme disciplinado no Ofício Circular DIPOA nº 82, de 22 de dezembro de 2021, os documentos referentes à fiscalização e às análises laboratoriais a serem executados pelos Serviços de Inspeção Federal devem ser formalizados em processos no Sistema Eletrônico de Informações (SEI).

As não conformidades identificadas devem ser registradas nos campos específicos do Formulário da Verificação Oficial (VOEC), anexos II e III da Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, conforme determinações do Ofício Circular DIPOA nº 82, de 22 de dezembro de 2021, e as ações fiscais adotadas devem ser firmadas através dos documentos padronizados que constam no Manual de Procedimentos de Apuração de Infração.

A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

## **4.2 MAPAS ESTATÍSTICOS (PGA-SIGSIF)**

A avaliação dos mapas estatísticos tem como objetivo verificar se há compatibilidade entre o recebido, sua produção, estoque e comercialização.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida.

Nestes casos, o servidor deverá adotar as ações fiscais cabíveis para restabelecimento do aprovado pelo DIPOA.

As orientações sobre os lançamentos dos dados estatísticos constam no Manual Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal (PGA-SIGSIF).

Os mapas a serem avaliados são:

- a. Mapa de Comercialização; e
- b. Mapa de Produção.

Deverá ser avaliado o atendimento ao inciso IV do artigo 73, do Decreto nº 9.013 de 2017 que estabeleceu como obrigação dos responsáveis pelos estabelecimentos fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do MAPA até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

Estes dados devem ser confrontados com os registros de entrada e saída de produtos nos estabelecimentos, que fazem parte da rastreabilidade, em atendimento ao Decreto nº 9.013, de 2017.

O SIF deverá observar as orientações para a verificação oficial do lançamento dos mapas estatísticos que constam nas orientações emitidas pelo DIPOA (Ofício-Circular DIPOA nº 62, de 08 de julho de 2021).

## **4.3 REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

O registro do estabelecimento é o procedimento administrativo prévio ao início das suas atividades, pelo qual se verifica e se reconhece a observância dos requisitos legalmente estabelecidos de forma a assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Para aprovação do registro de estabelecimentos na área de carnes e produtos cárneos devem ser considerados os requisitos gerais necessários para a aprovação das instalações industriais de acordo com o previsto no Decreto nº 9.013 de 2017 e em normas complementares.

A Portaria MAPA nº 393, de 09 de setembro de 2021, deve ser utilizada como referência para os procedimentos de registro, reforma e ampliação, alterações cadastrais e cancelamento dos estabelecimentos.

A aprovação de um estabelecimento indica que este reúne as condições necessárias ao desenvolvimento das atividades para as quais está aprovado. A aprovação resulta na concessão de um número de registro que identifica o estabelecimento aprovado e o classifica conforme as atividades que foram autorizadas para seu funcionamento.

O servidor do SIF deve avaliar se o projeto do estabelecimento a ser fiscalizado se encontra devidamente aprovado e se cumpriu todos os requisitos quando da sua aprovação e classificação. Esta avaliação inclui confrontar as capacidades previstas de processamento, de fluxo e de instalações aprovadas com o verificado *in loco* na fiscalização.

Além disso, deve ser verificado no processo de registro do estabelecimento (conforme seu cadastro no sistema) se os documentos (memoriais e plantas) estão atualizados conforme sua realidade atual.

Em caso de não cumprimento do estabelecido, o servidor deverá verificar se existem prazos acordados e documentados previstos para conclusão de obras ou instalação de equipamentos. Inexistindo tais documentos que comprovem as solicitações pelo estabelecimento, deve-se adotar as ações pertinentes, observando principalmente se a situação coloca em risco a condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

No caso de verificação *in loco* de divergências com o teor do processo de registro do estabelecimento, que não impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas dos produtos ou dos funcionários (artigo 33 do Decreto nº 9.013, de 2017), o estabelecimento deverá atualizar seu processo de registro junto ao DIPOA.

#### **4.3.1 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS**

Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, de acordo com as suas atividades, deverão ser registrados nos serviços de inspeção de modo que atendam as seguintes classificações, conforme o Decreto nº 9.013, de 2017:

a. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Se o servidor verificar que a classificação do estabelecimento não está de acordo com o cadastrado no processo de registro ou em relação aos dados que constam nos Sistemas SIGSIF e PGA-SIGSIF, o estabelecimento deve ser notificado para adequação desta classificação.

#### **4.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos**

Os servidores devem avaliar se as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais aprovados pelo DIPOA. Eventuais não conformidades devem ser registradas, devendo ser adotadas as medidas cautelares e demais ações que forem necessárias.

Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos podem possuir a particularidade de compartilhar diversos fluxos produtivos, dependendo da sua demanda de mercado por diferentes produtos elaborados. Nestes casos, o leiaute poderá ser alterado, de acordo com os fluxogramas previamente aprovados pelo DIPOA.

Além do disposto no RIISPOA, as particularidades em relação às instalações e aos equipamentos das unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos podem ser avaliadas, inclusive, como segue:

- a. Se a área de baixo risco (Por exemplo: recepção, preparo, processamento, adição de aditivos e/ou cura, tratamento térmico, embalagem secundária, armazenamento e expedição) e a área de alto risco (Por exemplo: resfriamento, congelamento individual, fatiamento, embalagem primária, desfiamento de carne cozida pronta ao consumo) estão separadas fisicamente, de modo a excluir qualquer possibilidade de contrafluxo, ventilação inadequada e de contaminação dos produtos;
- b. Sobre a separação física entre a seção utilizada para tratamento térmico e as demais seções, de modo a evitar pontos de contaminação cruzada, contrafluxo e problemas ocasionados por ventilação inadequada e presença de condensação;
- c. Sobre a presença de local adequado para higienização, desinfecção/esterilização e armazenamento de utensílios de uso diário, evitando a contaminação cruzada entre os que são utilizados nas áreas de baixo risco e de alto risco;
- d. Se existe separação entre o armazenamento de embalagens primárias e secundárias, seja as de uso diário dentro da fábrica, seja no armazenamento geral;
- e. Sobre os meios para retirada contínua dos resíduos das mesas ou máquinas de processamento para o exterior das salas de manipulação de comestíveis através do emprego de esteiras rolantes, transportadores helicoidais, calhas com água ou através de outro método adequado;
- f. Se existe laboratório ou área específica para a realização de análises, dotada de equipamentos necessários, como para a realização de avaliações sensoriais, entre outras avaliações pertinentes aos produtos processados;
- g. Se as áreas externas apresentam condições de limpeza e organização, de modo a evitar o abrigo e chamariz de pragas; e
- h. Se o lixo gerado e os resíduos industriais são tratados de forma adequada, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) - Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997.

Sempre que necessário, o SIF determinará melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

## **4.4 REGISTRO DE PRODUTOS**

### **4.4.1 Registro no sistema PGA-SIGSIF**

Todos os produtos fabricados devem ser previamente registrados no sistema PGA/SIGSIF, inclusive, com as seguintes informações, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 01, de 11 de janeiro de 2017, e atendendo ao disposto na Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, e no artigo 443 do Decreto nº 9.013, de 2017:

- a. Identificação do estabelecimento fabricante;
- b. Dados de identificação e caracterização do produto;
- c. Composição do produto com indicação dos ingredientes, em ordem decrescente de quantidade, informado o nome ou número INS e função do aditivo. Os aditivos permitidos para uso são previstos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS): Resolução da Diretoria Colegiada - RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019 (adotada pela Instrução Normativa MAPA nº 14, de 3 de junho de 2019);

- d. Descrição do processo de fabricação de forma ordenada e abrangendo a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto;
- e. Parecer do órgão regulador da saúde sobre o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;
- f. Reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo. O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos, mas todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro; e
- g. Demais documentos exigidos em legislação para concessão do registro de produtos específicos.

De acordo com o número de registros de produtos que o estabelecimento possui na plataforma PGA-SIGSIF, essa verificação pode ser realizada por amostragem. As orientações sobre a fiscalização deste item serão descritas no elemento de controle da formulação de produtos.

Deve ser realizado o prévio levantamento dos registros com o objetivo de compará-los com as informações do mapa de produção, de modo a direcionar o processo de fiscalização. Por exemplo: fiscalização da produção de um produto novo ou de maior risco sanitário ou que venha apresentando indícios de falta de controle de acordo com fiscalizações anteriores.

#### **4.4.2 Orientações gerais sobre o registro de produtos**

Os rótulos registrados, além das exigências específicas de rotulagem, devem possuir um número de registro composto por um número sequencial e o número de registro do estabelecimento.

Recomenda-se que produtos com mesma composição e mesmo processo de fabricação sejam registrados sob o mesmo número. Quando os produtos apresentarem composição distinta ou divergências na descrição do processo de fabricação, estes devem obrigatoriamente serem registrados em processos distintos.

Se o produto possuir Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a aprovação é automática na plataforma PGA-SIGSIF.

Caso o produto não possua regulamento técnico, deverá ser submetido à análise pelo DIPOA para aprovação.

Para as especificações gerais de rotulagem deve se observar o disposto no Capítulo III do Decreto nº 9.013 de 2017, bem como o estabelecido na Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, alterada pela Portaria MAPA nº 240, de 23 de julho de 2021, além das normativas específicas dos demais órgãos fiscalizadores, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Ministério da Saúde e Ministério da Justiça, entre outras pertinentes.

É preciso observar também o atendimento à declaração de presença ou ausência de glúten (Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e Resolução – RDC ANVISA/MS nº 40, de 8 de fevereiro de 2002), a rotulagem obrigatória dos alimentos que causam alergias alimentares (Resolução - RDC ANVISA/MS nº 26, de 2 de julho de 2015), quando couber, e as instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (Resolução - RDC ANVISA/MS nº 459, de 21 de dezembro de 2020).

#### **4.4.3. Orientações específicas sobre o registro de carnes e produtos cárneos**

As particularidades dos registros de produtos para a área de carnes e produtos cárneos estão definidas nos regulamentos técnicos específicos e no Capítulo II do Decreto nº 9.013, de 2017. No caso de produtos não regulamentados deve-se observar as diretrizes do DIPOA.

Não é permitido o uso de quadrículos de marcação nos rótulos dos produtos destinados ao consumidor final. Contudo, é permitido o uso de quadrículos na rotulagem de produtos para fins industriais, desde que a informação não envolva a denominação de venda.

Os aditivos permitidos para produtos cárneos são os previstos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC ANVISA/MS nº 272, de 14 de março de 2019 (adotada pela Instrução Normativa MAPA nº 14, de 3 de junho de 2019).

É aceitável a utilização de nitratos e nitritos acima dos limites previsto na RDC ANVISA/MS nº 272, de 14 de março de 2019 (adotada pela Instrução Normativa MAPA nº 14, de 3 de junho de 2019), desde que a empresa esclareça no processo de fabricação, que devido ao processamento do produto, esses conservantes estarão dentro do limite máximo previsto na legislação imediatamente ao término do seu processamento.

O uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos), conforme Ofício nº 131/2020/DIPOA/SDA/MAPA, de 28 de abril de 2020 (SEI nº 10590040).

A Resolução - CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens. Esta Resolução pode ser utilizada quando não há determinação em norma mais específica para a temperatura de conservação dos produtos.

Nos casos em que o estabelecimento não atendeu a legislação em relação a rotulagem dos produtos e/ou quando verificadas divergências entre o que está sendo produzido e o que está sendo rotulado, o servidor deve adotar as ações cabíveis sobre o processo e sobre o produto.

#### **4.4.3.1 Carne de aves mecanicamente recuperada (CMR de aves)**

Entende-se por Carne de Aves Mecanicamente Recuperada Mediante o Emprego de Sistemas Avançados de Recuperação Mecânica, a carne obtida por processo mecânico no qual a matéria-prima, constituída por carcaças e partes de carcaças de aves, é submetida a pressão, ocorrendo a separação do tecido muscular do tecido ósseo.

Diferentemente da CMS, na qual os ossos resultantes do processo estarão moídos (o que aumenta os níveis de cálcio do produto final), na CMR os ossos residuais não estarão esmagados (de maneira irreconhecível), moídos ou pulverizados.

A CMR de aves deve ser utilizada exclusivamente em produtos submetidos a cozimento/esterilização, não podendo ser utilizada, individualmente ou em conjunto com a CMS, em níveis acima dos estabelecidos para CMS, conforme os regulamentos específicos para cada produto.

Os equipamentos (máquinas) utilizados no processo de obtenção dessas carnes devem ser construídos com materiais apropriados para o contato direto com alimentos e concebidos de forma a possibilitar desmontagem fácil. Todas as peças e demais componentes que entram em contato com o produto devem ter acabamento sanitário, de forma a permitir fácil e completa higienização.

Os ossos resultantes dos processos avançados de recuperação têm que ser perfeitamente reconhecíveis para garantir que não foram esmagados, moídos ou pulverizados. Espera-se que ossos ou constituintes de ossos (por exemplo, medula óssea) presentes no produto derivado destes sistemas de recuperação não ultrapassem as quantidades encontradas no produto obtido por desossa manual.

Composição e requisitos (matéria-prima e produto final):

a. Composição: Serão utilizados unicamente cortes, carcaças e partes de carcaças de aves que tenham sido aprovados para consumo humano pelo SIF. Não poderão ser utilizados cabeças, pés, sambiquiras, vísceras, pele e matéria-prima com coágulo sanguíneo;

b. Ingrediente obrigatório: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de aves;

c. Requisitos:

i. Tratamento das carcaças e partes de carcaças antes do processamento: Para a conservação e/ou transporte de carcaças e partes de carcaças, serão adotadas relações de tempo/temperatura que assegurem as características de qualidade para posterior utilização na recuperação mecânica;

ii. Conservação das carcaças e partes de carcaças:

- ▶ Manter as carcaças e partes de carcaças em temperatura de até 7°C para recuperação mecânica em fluxo contínuo de produção;
- ▶ Manter as carcaças e partes de carcaças resfriadas a uma temperatura máxima de 4°C e processá-las em prazo não superior a 24 horas; e
- ▶ Manter as carcaças e partes de carcaças resfriadas a uma temperatura máxima de 0°C e processá-las em prazo não superior a 48 horas.

Nota: Deve-se monitorar a temperatura ao longo do tempo de armazenamento antes do processamento. Quando a empresa encaminhar a matéria-prima para outro estabelecimento, deverá expedir as carcaças e partes de carcaças a uma temperatura de resfriamento de 0°C.

iii. Processo de quebra e recuperação: O processo de quebra e recuperação mecânica efetuar-se-á de maneira que as carcaças e partes de carcaças sigam um fluxo sanitário na produção. A CMR de aves não poderá apresentar, ao final do seu processo de obtenção, temperatura superior a 10°C e deverá seguir imediatamente para refrigeração ou congelamento. Alternativamente, a CMR de aves poderá sair, no final do processo, a 4°C visando armazenamento e transporte conforme orientação contida nos itens IV e V respectivamente. A sala de quebra prévia poderá ser a mesma utilizada para a obtenção de CMS de aves e a temperatura ambiente não deverá ser superior a 10°C;

iv. Conservação da Carne de Aves Mecanicamente Recuperada (CMR de aves):

- ▶ Quando a CMR de aves não for utilizada imediatamente após o seu processamento, a mesma deverá ser embalada em volumes com diâmetro de no máximo 15cm de diâmetro e refrigerada a uma temperatura não superior a 4°C por no máximo 24 horas;
- ▶ Se a CMR de aves for armazenada em temperatura de no máximo até 0°C, poderá ser utilizada em até 72 horas após sua obtenção, atendendo o requisito acima quanto à embalagem;
- ▶ No caso de congelamento, a CMR de aves deverá ser congelada em blocos ou volumes com espessura ou diâmetro de no máximo 15cm respectivamente e conservada em temperatura não superior a -18°C, no prazo máximo de 150 dias; e
- ▶ Nos casos em que a CMR de aves sair do processamento com temperatura de no máximo 4°C, poderá ser acondicionada e armazenada em embalagens de volume de até 600Kg, desde que se mantenha esta temperatura, e por no máximo 24 horas.

Nota: Em todos os casos, deverão ser observados os padrões microbiológicos e proíbe-se o congelamento da CMR de aves resfriada se vencido o seu prazo de conservação na forma resfriada.

v. Transporte da Carne de Aves Mecanicamente Recuperada (CMR de aves):

- ▶ A CMR de aves poderá ser transportada resfriada em temperatura não superior a 4°C e tempo não superior a 24 horas a contar da sua data de produção;
- ▶ A CMR de aves poderá, alternativamente, ser transportada resfriada em temperatura não superior a 0°C por um tempo não superior a 72 horas a contar da data de produção, devendo-se considerar os padrões microbiológicos e a potencial oxidação da CMR de aves; e
- ▶ Nos casos em que a CMR de aves sair do processamento com temperatura de no máximo 4°C, poderá ser acondicionada e transportada em embalagens de volume de até 600Kg, desde que se mantenha esta temperatura, e por no máximo 24 horas.

Nota: O sistema de transporte deverá seguir os princípios das BPF, sendo que o material em contato com a CMR de aves poderá ser plástico ou aço inoxidável, previamente limpo e desinfetado.

vi. Limpeza dos equipamentos: A higienização e sanitização dos equipamentos deverá ser contemplada no programa de autocontrole (PPHO) da empresa e deve-se efetuar em intervalo suficiente para garantir a higiene em cada turno de 8 horas de operação, segundo as boas práticas de manufatura;

vii. Características sensoriais:

- ▶ Cor: característica
- ▶ Odor: característico
- ▶ Textura: com aparência de carne moída (grânulos de carne)

viii. Características Físico-Químicas

- ▶ Proteína (mínima): 14%
- ▶ Gordura (máxima): 15%
- ▶ Umidade (máxima): 73%
- ▶ Ferro (máximo): 2,50mg/100g
- ▶ Colágeno (máximo): 0,13g/100g
- ▶ PH: 6,40 a 6,80
- ▶ Teor de cálcio (máximo): 1,0% (base seca)
- ▶ Índice de peróxido (máximo): 0,5mEq KOH por kg de gordura

ix. Acondicionamento: A CMR de aves deverá ser acondicionada em recipientes/embalagens adequados que garantam as condições esperadas de armazenamento e estocagem e confirmam proteção contra contaminações.

Os estabelecimentos que pretendem produzir CMR de aves de acordo com as presentes disposições deverão submeter o processo de produção à aprovação da Divisão de Registro de Produtos (DREP), apresentando as seguintes informações:

- ▶ Modelo do equipamento a ser utilizado, suas características gerais e demais informações sobre seu funcionamento;
- ▶ Memorial descritivo do processo de produção, incluindo o tipo de matéria-prima a ser utilizado;
- ▶ Destinação do produto; e
- ▶ Identificação (rótulo) quando for o caso.

#### **4.4.3.2 Produtos cárneos defumados**

Conforme estabelecido pelo art. 289 do Decreto nº 9.013 de 2017, os produtos cárneos defumados são aqueles que, após o processo de cura, são submetidos à defumação para lhes dar cheiro e sabor característicos, e conferir maior prazo de validade devido a desidratação parcial. A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

A aplicação da fumaça líquida não promove a dessecação proveniente do processo tradicional de defumação, responsável pela diminuição da Atividade de Água (Aw) do produto, e é fator fundamental para sua condição de conservação e vida útil.

Mesmo submetendo-se o produto à defumação tradicional, porém por curto período de tempo e com o complemento da fumaça líquida ou aromas de fumaça/defumado, não se promove a adequada dessecação parcial prevista no art. 289, além de não reduzir significativamente a Aw do produto que poderia lhe assegurar maior prazo de validade e segurança alimentar.

Desse modo, somente produtos com cheiro e sabor característicos da defumação, além de promover a segurança e a maior vida útil esperadas, são os produtos oriundos de uma defumação tradicional completa.

Produtos tratados com fumaça líquida ou que recebam aroma de defumado/fumaça e que não passaram pelo processo de defumação não podem ser denominados DEFUMADOS e devem ser denominados “sabor de fumaça” ou “sabor defumado”. Deve-se observar os produtos regulamentados onde a defumação é obrigatória. Nestes casos, não há a possibilidade de se denominar o produto como “sabor defumado” (Exemplo: não existe “bacon sabor defumado”, mas pode haver “barriga sabor defumado”).

Caso um produto seja tratado pelos dois métodos, para ter a denominação de “defumado” seu fabricante deve comprovar e demonstrar que o produto em questão somente com a defumação tradicional informada (tempo e temperatura de exposição a fumaça da queima de madeiras) é capaz de adquirir cheiro e sabor característicos de defumado, além de obter a dessecação parcial prevista no art. 289 do Decreto nº 9.013 de 2017 e de ser capaz de promover segurança e vida útil prolongadas. Caso tenha tal comprovação, mesmo se utilizando de fumaça líquida, o produto poderá ser denominado “defumado”, e desde que também declarada a utilização de aroma de fumaça (ou semelhantes). Essa declaração do aroma no rótulo deverá atender a legislação da ANVISA específica para o tema (item 3 da RDC ANVISA/MS nº 2, de 15 de janeiro de 2007).

#### **4.4.3.3 Produtos cárneos amaciados mecanicamente (“tenderizados”) adicionados ou não de solução**

Para o registro de cortes cárneos amaciados mecanicamente, mediando o uso do processo tecnológico conhecido por “tenderização” (amaciamiento mecânico), devem ser observadas as orientações a seguir.

O registro se efetivará após a aprovação prévia da solicitação via PGA-SIGSIF pela DREP. A empresa deverá anexar na PGA-SIGSIF os testes realizados, para todos os cortes solicitados, comprovando o efetivo amaciamento pelo método utilizado. Também deverá apresentar justificativa e comprovação de que a quantidade de solução adicionada é a mínima necessária para a finalidade proposta.

O processo de amaciamento mecânico das carnes consiste na aplicação de processo tecnológico às massas musculares (cortes cárneos tipificados ou não) mediante equipamento próprio, visando a ruptura ou quebra das fibras musculares por ação mecânica promovendo seu amaciamento.

O efeito e/ou processo mecânico de quebra de fibras pode ser realizado pelo uso de pequenas facas e/ou lâminas, agulhas ou mesmo pelo “tumbleamento” (massageamento da carne em tambores rotativos).

É necessário, contudo, que a metodologia e/ou processo utilizado possa ter sua eficiência comprovada, com o efetivo amaciamento do produto.

O amaciamento mecânico é um processo físico, apenas, e, por esta razão, não altera as características da carne “in natura”, pois não prevê o uso, aplicação ou adição de qualquer tipo de ingrediente.

A utilização da expressão/denominação “tenderizado” na rotulagem dos produtos amaciados mecanicamente, para identificar produtos que, além do processo de amaciamento mecânico, são adicionados de solução contendo água e aditivos ou água, aditivos e ingredientes, em diferentes proporções, causaria, desta forma, falsa impressão aos consumidores sobre a verdadeira natureza dos produtos e, em alguns casos, omitindo a informação referente à adição de água/solução, o que contraria a legislação vigente, em especial as disposições da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005.

Produtos denominados de “tenderizados”, que não passaram por qualquer tipo de amaciamento mecânico sobre os cortes cárneos, limitando suas operações a simples adição de soluções ao produto, mediante injeção/ “tumbleamento”, caracterizaria uma não conformidade.

Oportuno ressaltar que os equipamentos tradicionalmente utilizados para adição de soluções aos cortes cárneos (injetoras com agulhas) não promovem, necessariamente, a ruptura das massas musculares ao ponto de tornarem os cortes mais macios.

Independentemente do equipamento utilizado para o amaciamento mecânico, o processo empregado deve ser passível de comprovação do efetivo amaciamento do corte. Cumpre destacar, contudo, que o amaciamento mecânico das carnes e a adição de soluções aos cortes são processos tecnológicos distintos e independentes, ou seja, é possível, tecnologicamente, fabricar um produto amaciado mecanicamente sem adição de soluções, bem como fabricar um produto adicionado de soluções que não tenha sido amaciado mecanicamente. Por esta razão, os processos tecnológicos devem ser avaliados separadamente, até mesmo porque a forma de indicação da tecnologia e/ou processo empregado no produto, e que o caracterizará ao consumidor final na rotulagem, irá variar em razão do processamento realizado.

Sobre a fabricação e identificação/rotulagem dos cortes e produtos cárneos amaciados mecanicamente adicionados ou não de solução, o SIF deve observar:

#### a. Da fabricação

i. Independente da tecnologia e/ou equipamentos empregados na produção de cortes cárneos amaciados mecanicamente, é necessária a comprovação de que o método aplicado permite o efetivo amaciamento do produto;

ii. O estabelecimento deve dispor de procedimentos apropriados para garantir que o perigo físico proveniente da possibilidade de quebra das lâminas ou agulhas esteja controlado;

iii. A adição de soluções em produtos amaciados mecanicamente apenas poderá ser realizada mediante justificativa técnica fundamentada sobre os objetivos pretendidos com a adição, o que deverá ser informado na descrição do processo de fabricação do produto. A quantidade de água utilizada como veículo deve se limitar, estritamente, à quantidade mínima necessária para atingir a finalidade proposta, o que deve também ser demonstrado pelo interessado, com base científica; e

iv. Nos casos tratados no item anterior, a empresa deve dispor de procedimentos para controlar a composição e a quantidade de solução adicionada.

#### b. Da rotulagem

i. A rotulagem dos cortes cárneos amaciados mecanicamente não adicionados de soluções deve conter a seguinte expressão, acompanhada ou compondo a denominação de venda do produto, em caracteres de mesmo realce e visibilidade: “Amaciado Mecanicamente”;

ii. No caso de produtos amaciados mecanicamente adicionados de solução, além do disposto no item anterior, deverá ser declarado no painel principal/frontal do rótulo, o percentual específico de solução adicionada ao produto, bem como a composição principal desta solução. Exemplos: - “Adicionado de 3% de solução de água e aditivos”; - “Adicionado de 2% de solução de água, sal e aditivos”; - “Contém 1,5% de solução de água e aditivos”; ou - “Contendo 3,5% de solução de água e sal”; e

iii. As expressões tratadas no item acima devem estar acompanhadas ou compor a denominação de venda do produto, em caracteres de mesmo realce e visibilidade. Adicionalmente, o percentual específico de água adicionada ao produto deverá ser informado, entre parêntesis, na lista de ingredientes do rótulo.

#### c. Da solicitação de registro

As solicitações de registro dos cortes amaciados mecanicamente não adicionados de solução e as solicitações de registro dos cortes amaciados mecanicamente adicionados de solução devem ser direcionadas para análise/aprovação pela DREP.

#### **4.4.3.4 Mortadela conservada em temperatura ambiente**

O produto mortadela conservada em temperatura ambiente deverá apresentar as seguintes garantias:

a. O produto possua atividade de água ( $A_w$ ) máxima de 0,955;

b. O processo de cozimento seja validado por profissional competente e que assegure, no mínimo, a redução de 6 (seis) ciclos Log (6D) do microrganismo alvo (*Streptococcus D.*);

c. O prazo de validade não exceda 60 (sessenta) dias;

d. O plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) da empresa inclua, na sua análise de perigos, o *Clostridium* nas etapas do processo, estabelecendo medidas de controle adequadas; e

e. A solicitação de registro atenda as demais legislações pertinentes.

A Nota Técnica nº 1/2018/UTVDA-CGPE/CRISC/CGPE/DIPOA/MAPA/SDA/MAPA (SEI nº 3873005) apresenta tradução dos CAC/RCP do *Codex Alimentarius*, os quais, embora não determinem parâmetros específicos, trazem os preceitos necessários para a elaboração de programas de autocontrole com uma segurança mínima, e com a identificação do responsável técnico competente para estipular, avaliar e tomar medidas frente a desvios. Os CAC/RCP servem-se de guias obrigatórios para o desenvolvimento de tratamentos térmicos seguros, sendo possível utilizá-los como orientação também para a auditoria de processos e para a fiscalização dos produtos, até que existam regulamentações específicas sobre o tema. Anexamos a respectiva Nota Técnica e CAC/RCP neste Manual em ANEXOS 1, 2 e 3.

A mortadela que não atenda as garantias aqui previstas pode ser registrada desde que seja conservada sob refrigeração.

#### **4.4.3.5 Registro de carne moída de aves**

Os produtos Carne Mecanicamente Recuperada (CMR) e Carne Mecanicamente Separada (CMS) não são considerados Carne Moída de Aves.

De acordo com o disposto no § 3º do art. 429 do Decreto nº 9.013 de 2017, alterado pelo Decreto nº 10.468/2020, o conceito de Carne Moída de Aves tem como base o RTIQ de carne moída de bovino, disposto na Instrução Normativa MAPA nº 83, de 21 de novembro de 2003.

A Carne Moída de Aves é o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de aves, seguido de imediato resfriamento ou congelamento, devendo a matéria-prima estar isenta de tecidos inferiores como ossos, pele, cartilagens, tendões, coágulos dentre outros considerados não comestíveis.

São, então, estabelecidas as seguintes orientações:

- a. O produto "Carne Moída Congelada de Aves" e "Carne Moída Temperada de Aves" são de registro automático no sistema PGA-SIGSIF por se tratar de produtos previstos na Resolução MAPA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, que aprovou a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, e Instrução Normativa MAPA nº 17, de 29 de maio de 2018, que aprovou o RTIQ que deve atender o produto cárneo temperado;
- b. A carne moída deverá ser obtida em ambiente controlado mantido até 10°C, por meio de equipamento de moagem adequado a sua finalidade;
- c. Poderá ser utilizada a sala de CMS/CMR desde que processados em momentos diferentes e os processos de higienização e sanitização tenham demonstrada a sua eficiência, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas ao processamento;
- d. Os SIFs deverão verificar se o processo produtivo utiliza matéria-prima adequada e se atende às especificações de fabricação do produto;
- e. A matéria prima utilizada deverá ser proveniente de cortes desossados e sem pele, isenta de tecidos inferiores como ossos, pele, cartilagens, tendões, coágulos dentre outros considerados não comestíveis;
- f. O estabelecimento deve ter contemplado em seu projeto setor de carne moída, onde será fixada a temperatura máxima de funcionamento em 10°C. Nos memoriais aprovados no registro e respectivas atualizações do estabelecimento devem estar contemplados todos os produtos obtidos neste setor; e
- g. A identificação de não conformidades pelo SIF ensejará a adoção das ações cabíveis, incluindo as medidas cautelares proporcionais e tecnicamente relacionadas aos achados, conforme previsto no art. 495 do Decreto 9.013, de 2017.

#### 4.4.3.6 Registros de carne de frango com sal na pga-sigsif

As carnes de aves com sal que possuam quantidade de sal insuficiente para sua conservação (por exemplo, cortes congelados de aves com menos de 2% de sal, geralmente destinado à exportação) deverão ser registradas na categoria PRODUTO NÃO SUBMETIDO A PROCESSO TÉRMICO, em um dos produtos padronizados disponíveis na PGA-SIGSIF, conforme opções abaixo. Trata-se de produtos sem regulamentação, sujeitos a análise prévia pela DREP.

- a. CARNE COM SAL CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO;
- b. CARNE COM SAL CONGELADA DE FRANGO COM OSSO;
- c. CARNE COM SAL CONGELADA DE PERU SEM OSSO; ou
- d. CARNE COM SAL CONGELADA DE PERU COM OSSO.

Quando a quantidade de sal utilizada for suficiente para sua conservação, os produtos deverão ser registrados na categoria PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES, em um dos produtos padronizados disponíveis na PGA-SIGSIF conforme abaixo. Trata-se de produtos de registro automático, devendo atender ao Anexo II da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.

- I. CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO;
- II. CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO;
- III. CARNE SALGADA CONGELADA DE PERU SEM OSSO; ou
- IV. CARNE SALGADA CONGELADA DE PERU COM OSSO.

#### 4.4.3.7 Produtos empanados de aves

Trata-se de produto regulamentado pelo Anexo III da Instrução Normativa MAPA nº 06, de 15 de fevereiro de 2001.

É autorizado o uso de pele (desde que atenda a proporção natural entre pele e carne) e o uso de CMS (para os produtos termo processados).

### 4.5 PROGRAMAS DE ANÁLISES OFICIAIS

As análises laboratoriais são necessárias para cumprir os requisitos relacionados à conformidade dos produtos de origem animal.

O Serviço de inspeção (SIF) deve verificar a grade de sorteio enviada pela assessoria técnica do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) para coleta de amostras em atendimento aos programas oficiais do DIPOA:

- a. Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal – PACPOA;
- b. Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para consumo; e
- c. Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC);

As análises a serem realizadas devem estar previstas em legislação, e estão listadas na grade de programação encaminhada ao SIF e ao SIPOA.

O servidor deverá avaliar se o estabelecimento está incluído na grade de sorteio e se o estabelecimento fabrica a categoria de produto a ser coletado.

Caso nenhuma destas informações esteja de acordo, o servidor deverá entrar em contato com o gestor do programa no SIPOA e enviar solicitação de alteração, inclusão ou exclusão das informações, adequando a realidade do estabelecimento ao programa. É preciso verificar a conformidade do lançamento de dados nos Mapas Estatísticos da PGA-SIGSIF.

Os procedimentos para coleta de amostras estão descritos no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal e no Manual de Coleta de Amostras do PNCRC/MAPA. Demais instruções sobre procedimentos constam ainda no Manual Instrutivo do PNCRC e no Perguntas e Respostas – Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em Produtos de Origem Animal.

Os resultados das análises laboratoriais devem ser compilados de modo a propiciar a uma formação de histórico por estabelecimento, produto e os resultados de cada um dos parâmetros.

Deve ser realizada a avaliação dos laudos e dos resultados dos ensaios analíticos.

As avaliações desses resultados devem ser, principalmente, em relação ao atendimento aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade e a demais legislações pertinentes, devendo ser adotadas as providências e as ações cabíveis em casos de resultados fora dos padrões.

Os prazos para coleta de amostras para os programas oficiais nem sempre coincidem com a frequência mínima de fiscalização do estabelecimento. Na medida em que for possível, as coletas de amostras devem ser realizadas concomitantemente com a fiscalização do estabelecimento.

## 4.6 APURAÇÃO DE DEMANDAS DE OUVIDORIA E OUTRAS

Tratamos aqui de demandas da Ouvidoria e das demandas de outros órgãos públicos como Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), Vigilância Sanitária (VISA) Municipal, Polícia Federal, Receita Estadual e Federal, entre outros.

Cada demanda deve ser tratada em processo eletrônico próprio e individual, contendo o histórico da sua tratativa de forma independente e ordenada e, então, este processo deve ser relacionado ao processo da fiscalização de rotina.

No caso de denúncias, o denunciante deve ser orientado a encaminhar a denúncia aos canais de Ouvidoria do MAPA. A equipe de ouvidores é capacitada para realizar a tratativa apropriada sobre a denúncia, de acordo com as normas que regem o assunto. Caso o servidor do SIPOA receba a denúncia diretamente, ele mesmo deve proceder com o seu encaminhamento imediato à Ouvidoria do MAPA e não dar publicidade ao conteúdo da denúncia ou a elemento de identificação do denunciante.

Podem ser utilizados os seguintes canais de atendimento da Ouvidoria/MAPA:

- a. Endereço eletrônico: [ouvidoria@agro.gov.br](mailto:ouvidoria@agro.gov.br) , quando a manifestação for recebida originalmente por correio eletrônico;
- b. SEI: Iniciar processo do tipo “Ouvidoria: Denúncia” em nível de acesso “Restrito”, conforme orientações contidas em ato normativo do Núcleo Gestor do Processo Administrativo Eletrônico – Nuproc/Mapa, e encaminhar para a unidade OUV-

OUIVITORIA, nas demais hipóteses; ou

c. Sistema de Ouvidoria do Poder Executivo federal, nos canais da Ouvidoria divulgados no portal do MAPA ([https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais\\_atendimento/ouvidoria](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais_atendimento/ouvidoria) ) ou através do link da Plataforma Integrada de Ouvidoria e Acesso à Informação - Fala.BR, desenvolvido e mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://falabr.cgu.gov.br/publico/Manifestacao/SelecionarTipoManifestacao.aspx?ReturnUrl=%2f> )

Os procedimentos para apuração de demandas da Ouvidoria relacionadas à solicitação de providências, reclamação e denúncia devem seguir as orientações específicas do DIPOA.

Os procedimentos a serem adotados diante do recebimento de laudos de análises do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária devem seguir as orientações específicas do DIPOA.

Uma vez lhe atribuída a demanda, o servidor do DIPOA deve adotar as providências pertinentes, conforme as orientações descritas no respectivo processo eletrônico, inclusive as do SIPOA que coordena as ações, e observando o sigilo necessário ao caso.

## 4.7 INSPEÇÃO PERIÓDICA BASEADA EM RISCO

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos de ordem higiênico sanitária ou de adulterações.

### 4.7.1 Inspeção Prévia

O Servidor responsável pelo SIF deverá avaliar a documentação que está disposta nos sistemas do MAPA.

Antes de iniciar a fiscalização/verificação *in loco*, é importante que o servidor conheça previamente os programas de autocontrole do estabelecimento.

Quando do conhecimento dos programas de autocontrole do estabelecimento, é necessário que seja realizada uma análise crítica, avaliando se os mesmos encontram-se embasados técnica e cientificamente, bem como dentro dos conceitos estipulados para cada programa (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, BPF, APPCC, Rastreabilidade, entre outros) e se estão descritos de forma a contemplar todos os procedimentos executados no estabelecimento, contendo as frequências de monitoramento e verificação, os limites previstos, as medidas corretivas e preventivas para as possíveis não conformidades encontradas, as formas de registro e uma avaliação sobre a eficiência do programa quando pertinente.

Uma vez conhecidos os programas de autocontrole, é possível proceder a um prévio levantamento de dados sobre o estabelecimento e a sua situação.

Esse levantamento prévio de dados sobre o estabelecimento pode incluir:

a. Atividades e capacidades de processamento autorizadas;

- b. Verificação do lançamento de informações nos Mapas Estatísticos;
- c. Resultados em laudos de análises laboratoriais oficiais;
- d. Demandas de Ouvidoria e/ou de outros órgãos, como sobre a situação, os produtos e as atividades do estabelecimento;
- e. Histórico de infrações (autos de infração) do estabelecimento; e
- f. Histórico de fiscalizações anteriores, bem como possíveis pendências em planos de ação ou na resolução de não conformidades.

A coleta e a análise prévia de dados são capazes de otimizar o tempo da fiscalização, bem como servir de base para o servidor responsável direcionar a sua atuação.

#### **4.7.2 Inspeção in loco**

A premissa dos programas de autocontrole fundamenta-se na responsabilidade dos estabelecimentos em garantir a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos, através de um Sistema de Controle de Qualidade capaz de se antecipar à materialização dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações, de forma que o sistema possa ser continuamente verificado pelo SIF.

A verificação oficial fundamenta-se na inspeção física, na observação direta e na comparação dos resultados obtidos com os registros de monitoramento preparados e executados pelo estabelecimento. Para tal, o SIF local deve desenvolver, previamente, o Plano de Inspeção que será aplicado durante os procedimentos de verificação.

O primeiro passo para estabelecer o Plano de Inspeção, próprio de cada SIF, consiste em elaborar um diagrama de fluxo, partindo do leiaute do estabelecimento, relacionando, todas as seções ou setores envolvidos na produção e os equipamentos e utensílios envolvidos no processo. Cada seção ou setor com seus respectivos equipamentos e utensílios representam uma Área de Inspeção (AI). A Área de Inspeção inclui forro, paredes, pisos, drenos, equipamentos e outras estruturas eventualmente presentes. Salientamos que as áreas externas e instalações acessórias (almoxarifado, depósitos, banheiros, vestiários etc.) também devem ser consideradas como áreas de inspeção.

Estabelecidas as áreas de inspeção, o SIF local relaciona estas áreas, conforme seus limites físicos, atribuindo a cada área um número sequencial. Estas áreas deverão ser informadas à empresa, visando facilitar os mecanismos de trabalho no cotejo dos registros.

A fiscalização in loco pode seguir o fluxo da matéria-prima, iniciando-se pela área externa e sequencialmente voltando-se para as áreas internas do estabelecimento, desde a recepção de matérias primas e ingredientes, passando pelo preparo, fabricação dos produtos, seu tratamento térmico, adição de aditivos e/ou cura, embalagem, conservação e expedição, avaliando-se todas as áreas contempladas nos memoriais e plantas arquitetônicas aprovados e processos de registro dos produtos fabricados, conforme a classificação do estabelecimento.

As instalações, equipamentos e os procedimentos operacionais que são realizados na indústria devem ser avaliados na verificação oficial de acordo com os elementos de inspeção que constam na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, e no plano ou roteiro de inspeção elaborado pelo SIF local.

Todos os elementos de inspeção devem ser avaliados *in loco* com o preenchimento do anexo II e III da Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, de acordo com o caráter de inspeção periódica do estabelecimento e a frequência prevista.

### 4.7.3 Inspeção Documental

A verificação dos programas de autocontrole deve ser realizada conforme definido na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, incluindo a avaliação *in loco* e a avaliação documental do estabelecimento.

Deve ser observado se há compatibilidade entre os registros de autocontrole gerados e o que foi verificado na fiscalização *in loco*.

A verificação oficial *in loco*, deve ser cotejada com a verificação documental, para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: programa de autocontrole incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).

Lembramos que um exame documental deve observar, inclusive, as seguintes condições:

- a. Autenticidade: constatar se a documentação é fidedigna;
- b. Normalidade: constatar que o procedimento se refere à operação normal e de acordo com o previsto no programa de autocontrole;
- c. Aprovação: verificação de que a operação e os documentos foram aprovados por pessoa autorizada;
- d. Registro: comprovar que o registro dos procedimentos foi adequado, a documentação é hábil e houve correspondência; e
- e. Não contenha emendas ou rasuras, nos casos de registro em meio físico.

Para realização da fiscalização documental é necessário solicitar os programas de autocontrole da empresa e os seus respectivos registros, como planilhas, laudos, certificados etc. Estes registros devem corresponder ao período das atividades fabris entre a última fiscalização e a atual.

Verificar se os programas de autocontrole contemplam todas as medidas da empresa que garantam o controle daquele elemento, com as respectivas medidas corretivas e preventivas, assim como a previsão de medidas sobre o produto, quando for o caso.

Verificar se o programa de autocontrole contém informações sobre a quem cabe a execução de cada programa e se apresenta de forma clara qual a responsabilidade imputada ao Controle de Qualidade e ao Responsável Técnico da empresa, bem como aos demais integrantes da equipe gerencial e operacional.

Se houver serviços terceirizados, verificar se foram informados em cada programa, como por exemplo: serviços de manutenção, serviços de lavanderia, serviços de controle de pragas, entre outros.

Avaliar se a legislação citada nos programas de autocontrole está atualizada. Se for verificado citação de normas revogadas, deve-se notificar a empresa.

Verificar se os programas de autocontrole estão embasados na legislação nacional ou, quando não houver norma vigente, se possuem embasamento técnico e científico, fundamentados com base nos princípios e diretrizes do *Codex Alimentarius*, naquilo que couber.

O efetivo funcionamento dos programas de autocontrole é fundamental para que as não conformidades observadas *in loco* sejam solucionadas de forma eficaz e sejam prevenidas as recorrências.

A amostragem sobre os registros de controle deve ser com base na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017.

Avaliar se os registros apresentam o monitoramento realizado, com as respectivas medidas corretivas (com prazo para cumprimento, se necessário e aplicável), bem como a verificação da efetividade da ação aplicada, e se estão datados e assinados.

É recomendável que as planilhas utilizadas para registro de monitoramento, ação preventiva e corretiva, possuam identificação (nome e numeração, por exemplo) e sejam correlacionadas ao respectivo programa de autocontrole.

Deve-se avaliar se os registros estão sendo realizados na frequência estipulada no programa de autocontrole e se possuem elementos que comprovem a sua autenticidade, ou seja, sem evidências de adulterações desses registros.

A frequência de registros, monitoramento e verificação é estipulada pelos responsáveis pelos programas de autocontrole. Para se questionar a frequência estipulada, é importante observar a sua fundamentação, bem como levantar evidências de que não é efetiva.

No caso de uso pelo estabelecimento do registro eletrônico ou mesmo o uso de aplicativo para registro das planilhas do autocontrole, o estabelecimento deve garantir a segurança, integridade e a disponibilidade da informação, conforme disposto no §2º-A do artigo 74 e o artigo 76 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Verificar se o sistema eletrônico mantém registro de alterações, porventura efetuadas, e se são registradas no banco de dados (cadastro, inclusão e alteração) de forma que não seja possível editar estas informações posteriormente, possibilitando adulterações dos registros de monitoramento e de medidas.

Diante da observação de uma não conformidade *in loco*, a verificação documental deve observar, inclusive, se:

I. O monitoramento da área onde se constatou a não conformidade está contemplado no programa de autocontrole;

II. A frequência prevista de monitoramento é adequada;

III. A não conformidade foi registrada pela empresa;

IV. As medidas preventivas propostas são concretas, mensuráveis e indicam de fato o que será alterado em seus procedimentos, para evitar a reincidência das não conformidades apontadas (devem indicar quais planilhas de monitoramentos serão criadas/alteradas, quais frequências de monitoramento ou limites serão modificados, quais as exatas modificações nos programas de autocontrole que serão implementadas, quem será treinado, entre outros);

V. Há previsão de medida corretiva descrita com prazo para execução e se os prazos previstos são compatíveis com o risco ou facilidade de correção; e

VI. A medida corretiva está dentro do prazo previsto.

Caso os itens acima sejam atendidos, há evidências de que a empresa detém o controle do processo industrial e não deve ser registrada a não conformidade. Caso contrário, devemos avaliar se a deficiência é no programa de autocontrole ou nos registros.

Assim, ao finalizar a fiscalização, o Serviço de Inspeção obterá um diagnóstico sobre a capacidade da empresa em garantir o desempenho dos seus programas de autocontrole.

A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de avaliação documental deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

A avaliação documental que implicar em constatação de não conformidade que represente risco à saúde pública e/ou às demais garantias previstas ao consumidor deverá resultar em adoção das ações fiscais cabíveis e proporcionais aos achados.

Na avaliação documental que implicar em constatação de não conformidades que não representem risco à saúde pública e/ou às demais garantias previstas ao consumidor, serão apontadas as não conformidades e solicitado o plano de ação ao estabelecimento.

O cumprimento do plano de ação será acompanhado, remotamente, pela equipe de inspeção, solicitando ao estabelecimento o envio de evidências, inclusive registros fotográficos, quando cabível, que comprovem a eficácia das medidas adotadas. A verificação *in loco* dessas medidas adotadas será realizada na próxima fiscalização do estabelecimento ou quando houver necessidade de deslocamento de servidores para coleta de amostras para atendimento aos programas oficiais.

#### **4.7.3.2 Programas de Autocontrole**

A seguir, descreveremos algumas particularidades a serem observadas na fiscalização documental dos programas de autocontrole:

##### **4.7.3.2.1 Manutenção**

A fiscalização deverá avaliar:

- a. Se houve a disponibilização de uma lista com todos os equipamentos previstos no projeto aprovado da indústria, a forma de identificação destes equipamentos (numeração, códigos, ou outra forma que se possa identificar o equipamento nos processos) e a localização destes;
- b. Se há instruções sobre como e quando a equipe de manutenção irá realizar as atividades de manutenção, seguindo um procedimento operacional que impeça a contaminação dos produtos durante esta atividade;
- c. Se há informações sobre os lubrificantes utilizados em rolamentos ou outros equipamentos que possam entrar em contato com os produtos e observar a informação sobre o grau alimentício destes lubrificantes;
- d. Se, no programa escrito e implantado de manutenção corretiva e preventiva, constam as seguintes informações:
  - i. A descrição dos setores;
  - ii. A frequência de monitoramento nos setores;
  - iii. A relação de todos os equipamentos com a respectiva frequência de manutenção preventiva; e
  - iv. As medidas corretivas em relação a instalação, ao equipamento e ao produto, quando couber (Por exemplo: no caso de uma condensação pingando sobre o produto exposto: paralisar produção/setor/linha, a depender do caso, até: avaliar/analisar produto/descartar etc.).
- e. Se existem procedimentos de monitoramento que possam identificar as situações emergenciais que exigem medida imediata. Se preveem procedimentos contra eventuais riscos decorrentes da própria atividade de manutenção, como na parada do funcionamento de seções, de equipamentos e de linhas de produção. E, se existem procedimentos de higienização após a realização da manutenção em equipamentos ou instalações;

- f. Se foi contemplado um cronograma para a manutenção preventiva de todos os setores e equipamentos, aberturas, piso, teto, forro, portas e janelas, vestiários, sanitários, barreiras sanitárias, e se o estabelecimento industrial cumpre com a frequência estipulada no cronograma;
- g. Sobre a iluminação, se foram descritos no programa todas as condições que se referem a iluminação e a intensidade da iluminação, o controle e a frequência com que são realizadas as medições, bem como as medidas preventivas e corretivas sobre não conformidades nas condições estipuladas pelo estabelecimento;
- h. Sobre a ventilação, se no programa estão previstos os equipamentos utilizados para climatização e para a exaustão dos ambientes, bem como a descrição da presença de telas e cortinas de ar nos acessos pertinentes;
- i. Sobre a verificação da calibração (aferição), se há descrição das etapas desenvolvidas dentro das atividades de rotina do estabelecimento, com a especificação de todos os instrumentos de controle do processo (termômetros, por exemplo) e os intervalos de tempo pré-determinados, com base no padrão estabelecido pela indústria. Se o estabelecimento possui a descrição dos procedimentos de monitoramento e das medidas corretivas adotadas quando se detecta uma não conformidade no instrumento de medição, de modo a impedir seu uso neste estado, ou, quando for o caso, registrar o fator de correção previsto para este instrumento, a fim de evitar que o processo produtivo seja monitorado de forma imprecisa. Os registros de aferição devem ser observados;
- j. Sobre a calibração, se o programa descreve os procedimentos de calibração dos instrumentos de medição, se há cronograma de envio do instrumento a ser calibrado para instituições autorizadas, com registros auditáveis, e se o estabelecimento realiza a análise crítica dos certificados de calibração, bem como se possui a identificação de cada instrumento ou dispositivo de forma a assegurar a sua correlação;
- k. Sobre águas residuais, se o programa descreve como e para onde se dará o seu escoamento. Se há descrição sobre a declividade dos pisos e o controle do sistema de recolhimento das águas residuais, com monitoramento, medidas preventivas e corretivas; e
- l. Se há descrição da drenagem dos equipamentos diretamente para tubulações de efluentes ou para calhas específicas e se há monitoramento.

#### **4.7.3.2.2 Água de Abastecimento**

A fiscalização deverá avaliar:

- a. Se há descrição sobre a origem da água a ser utilizada no estabelecimento e sobre a possibilidade de alternativas de recebimento de água em caso de não conformidades no abastecimento;
- b. Se os sistemas de tratamento realizados para garantir a potabilidade da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis são adequados, de acordo com a origem da fonte de abastecimento (pública ou privada) e se está prevista a cloração da água. A água clorada deve atender aos padrões de potabilidade definidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021, e orientações específicas do DIPOA sobre a aplicabilidade desses parâmetros aos estabelecimentos de produtos de origem animal;
- c. Se o programa contempla os pontos de coleta de água, com a identificação destes pontos, bem como se contempla as frequências de coletas e os parâmetros analisados;
- d. Se o programa contempla as referências e os padrões determinados na legislação do órgão competente, a forma de monitoramento destes padrões, bem como as medidas corretivas e as medidas preventivas em caso de não conformidade;
- e. Se o monitoramento do gelo está contemplado neste programa;

- f. Deve ser verificado se o programa descreve as formas de armazenamento e distribuição da água e do gelo, bem como se prevê um cronograma de análises para avaliação de conformidade;
- g. Se há descrição dos equipamentos utilizados para a cloração da água, como o dosador de cloro, por exemplo, e o respectivo sistema de alerta utilizado (luminoso e/ou sonoro) quando detectadas dosagens divergentes do estabelecido;
- h. Se há no programa descrito o tipo de proteção utilizada sobre a fonte de água, canalização e reservatório, contra qualquer tipo de contaminação;
- i. Quando pertinente, se há descrição do sistema de provimento de água quente ou vapor, para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. E, neste caso, se as tubulações estão identificadas. Esse sistema de água quente ou vapor pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor, as quais devem ser apresentadas; e
- j. Qual a forma de manutenção e de higienização dos reservatórios de água e gelo, avaliando o procedimento operacional e o respectivo cronograma de procedimentos, se isto já não estiver descrito em outro programa de autocontrole.

#### **4.7.3.2.3 Controle Integrado de Pragas**

A fiscalização deverá avaliar:

- a. Se o programa descreve as formas de controle de pragas, com a identificação do tipo de isca e das armadilhas que irá utilizar, contemplados no mapa de iscas e armadilhas;
- b. Se há informação sobre as principais pragas que serão monitoradas, de acordo com as atividades do estabelecimento e o seu entorno, e se consta descrição da frequência de monitoramento e das medidas preventivas e corretivas a serem adotadas em caso de não conformidades;
- c. Se o programa descreve todas as substâncias químicas e biológicas ou métodos físicos, como armadilhas, utilizados no controle de pragas do estabelecimento. As substâncias devem ter seu uso aprovado pelo órgão público competente;
- d. No caso do controle de pragas ser realizado por empresas terceiras, se os documentos comprobatórios com a descrição de todos os procedimentos e substâncias utilizadas estão descritos no programa de autocontrole e se os contratos apresentados estão válidos. Pode ser observado de que forma a unidade industrial realiza a verificação sobre os registros de monitoramento da empresa terceirizada; e
- e. Se o programa estabelece procedimentos de monitoramento capazes de identificar situações emergenciais que exigem medida imediata, bem como prevê as medidas preventivas e corretivas sobre estas situações emergenciais.

#### **4.7.3.2.4 Higiene Industrial e Operacional**

A fiscalização deverá avaliar:

- a. Se o programa contempla todos os procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes das operações (pré-operacionais) e durante as operações (operacionais);
- b. Se há descrição detalhada dos procedimentos realizados para a limpeza e higienização de todas as instalações, equipamentos e utensílios utilizados no processo industrial (aplicação das substâncias, tempo de contato, enxague etc.) e se há correlação com todos os equipamentos informados no programa de manutenção;

- c. Se as substâncias e produtos químicos utilizados para os procedimentos estão informadas e se possuem registro junto ao órgão regulador da saúde competente, com seu uso autorizado para indústrias de alimentos. Verificar se as respectivas fichas técnicas destas substâncias constam anexadas ao programa;
- d. Se o programa prevê nas planilhas de monitoramento a data e a hora dos procedimentos, bem como a descrição da sua frequência de execução e de monitoramento, além das medidas corretivas para o caso de não conformidades;
- e. Se as medidas corretivas de higiene industrial estão descritas de modo que mantenham a sua condição sanitária e sejam prevenidas novas ocorrências de não conformidades, como, por exemplo, quando houver algum tipo de contaminação direta ou alteração dos produtos; e
- f. Se está contemplada uma avaliação sobre a eficiência do programa de higiene industrial e operacional, incluindo a realização de análises das superfícies de estruturas e equipamentos.

#### **4.7.3.2.5 Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários**

A fiscalização deverá avaliar:

- a. Se o programa aborda todos os aspectos de treinamento sobre hábitos higiênicos dos funcionários, a forma de registro destes treinamentos, bem como a sua frequência de realização. O conteúdo dos treinamentos e a forma de apresentação devem ser descritos no programa de autocontrole. As listas de presença dos treinamentos devem ser disponibilizadas juntamente com o programa de autocontrole;
- b. As informações de como será realizado o controle de saúde dos funcionários, de acordo com o programa de saúde ocupacional atualizado. As carteiras de saúde ou atestados de saúde de todos os funcionários devem ser disponibilizadas juntamente com o programa de autocontrole;
- c. Se estão descritos todos os procedimentos de conduta pessoal diária, como a lavagem e higienização das mãos e antebraços à entrada das unidades industriais, bem como os procedimentos de uso de máscara e luvas, além do vestuário. As planilhas de monitoramento dos hábitos higiênicos devem estar identificadas e serem disponibilizadas para verificação; e
- d. Se há descrição sobre o uso de uniformes e acessórios pelos funcionários, inclusive quando houver áreas restritas ou outras que requerem uso de roupa especial. Se houver funcionários terceirizados no estabelecimento, verificar se estão citados e são contemplados neste programa.

#### **4.7.3.2.6 Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)**

A fiscalização deverá avaliar:

- a. Se neste programa se apresentam os procedimentos de limpeza e de utilização dos equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho durante as operações industriais nas diversas seções do estabelecimento, com a identificação de todas as superfícies que têm contato direto com a matéria-prima ou com os produtos. Bem como, se há a descrição de todas as operações de forma a prevenir contra fluxos e contaminação cruzada de matéria-prima, produtos e insumos. A frequência de monitoramento deve ser avaliada, bem como verificadas as planilhas utilizadas para o controle;
- b. Se o programa contempla os recipientes, contentores e veículos de transporte com a descrição e o monitoramento sobre as suas condições sanitárias quando estes estão em contato com os produtos;
- c. Se há a descrição do fluxo de cada etapa do processo, para que possam ser identificadas eventuais não conformidades operacionais que possam comprometer a condição higiênico-sanitária do produto. Deve ser prevista a separação dos

produtos comestíveis dos não comestíveis, bem como a respectiva identificação dos recipientes ou contentores; e

d. Se há uma avaliação sobre a eficiência dos procedimentos descritos no PSO, por exemplo, em relação ao uso de facas e luvas higienizadas.

#### **4.7.3.2.7 Controle da Matéria-Prima**

A fiscalização deverá avaliar:

a. Se estão descritas as condições de armazenamento e integridade das embalagens primárias e secundárias, dos ingredientes, insumos e aditivos;

b. Se há descrição dos procedimentos e requisitos para a recepção de matéria-prima, ingredientes e produtos, e sobre os documentos que são exigidos quando da entrada destes no estabelecimento (notas fiscais, documentos sanitários, laudos dos fornecedores etc.), bem como sobre os requisitos de seleção de fornecedores, contemplados os padrões básicos de aceitabilidade e as medidas de monitoramento, preventivas e corretivas em caso de não conformidades; e

c. Se o programa prevê o registro dos insumos em formulário de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49, de 14 de setembro de 2006.

#### **4.7.3.2.8 Controle de Temperatura**

A fiscalização deverá avaliar:

a. Se o programa contempla os parâmetros de temperatura de operação dos ambientes industriais, das matérias-primas e dos produtos em todas as fases de processamento, desde a recepção até a expedição;

b. Se está descrita de que maneira será realizado esse controle das temperaturas de todos os ambientes industriais, etapas do processo produtivo, e de matéria-prima e produtos, as formas de registro, frequência, medidas de controle e medidas preventivas e corretivas em caso de não conformidades;

c. Deve ser avaliado se há descrição dos instrumentos utilizados nas mensurações de temperatura, sobre a sua calibração e a forma de registro desta operação;

d. Se as temperaturas descritas e utilizadas pelo estabelecimento atendem aos dispositivos regulamentares ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico-científica. Observar a inclusão do monitoramento da temperatura nos processos de descongelamento de matérias-primas e produtos;

e. Se constam registros sobre as variações de temperatura durante o processo e se o estabelecimento é capaz de identificar a tendência de eventuais não conformidades e a eficácia das medidas de controle implementadas; e

f. Se o estabelecimento realiza o processamento térmico atendendo os respectivos regulamentos técnicos para as operações de cozimento e para a esterilização comercial.

#### **4.7.3.2.9 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**

A fiscalização deverá avaliar:

a. Se o plano APPCC se encontra de acordo com as recomendações do *Codex Alimentarius*: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos (General Principles Of Food Hygiene) ou CXC 1-1969, contendo a aplicação prática de todos os seus princípios;

b. Se todos os perigos estão listados para cada produto e se há embasamento técnico e científico para mitigar os riscos envolvidos; e

c. Sobre o cumprimento do plano, apontando as não conformidades quando:

i. O programa não apresenta os requisitos em legislação;

ii. O estabelecimento não executa os procedimentos previstos no plano;

iii. Há não conformidades na definição das medidas preventivas e corretivas; e

iv. Há não conformidades na forma prevista para a manutenção dos registros.

#### **4.7.3.2.10 Análises Laboratoriais (programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)**

A fiscalização deverá avaliar:

a. Se há um plano de amostragem para análises físico-químicas, microbiológicas e outras, de acordo com os produtos elaborados, possuindo base científica e parâmetros de referência que atendam a legislação vigente. Se a fundamentação estatística do plano amostral está descrita, e a referência utilizada citada;

b. Se os micro-organismos que serão analisados estão citados e de acordo com o previsto na legislação e regulamentos técnicos. Assim como, sobre os analitos físico-químicos que serão pesquisados para se verificar a conformidade do produto. Se as avaliações organolépticas ou sensoriais estão descritas. Se a frequência de realização destas análises assegura a conformidade dos produtos. E, se há descrição das medidas de controle, medidas corretivas no caso de não conformidades (análises fora do padrão) sobre produtos e sobre processos;

c. Se o programa prevê análises de superfícies de utensílios e equipamentos que comprovem a eficácia do PPHO;

d. No caso de laboratório da própria empresa, observar se há registros de treinamento dos analistas. Avaliar se o programa possui a descrição dos procedimentos de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso e o produto;

e. Se o estabelecimento realiza a análise crítica dos resultados das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo (nos laudos, certificados ou em planilha, se em conformidade ou não) e se existe controle sobre o cumprimento das frequências previstas; e

f. Se estão descritas as medidas adotadas pela empresa também frente a resultados oficiais não conformes e se empresa aplica o correto destino aos produtos que apresentaram não conformidades, adotando as devidas medidas corretivas e medidas de controle para evitar a recorrência destas não conformidades.

#### **4.7.3.2.11 Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude**

A fiscalização deverá avaliar:

a. Se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação aprovada;

b. Se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação, desde que constem como autorizados pelo órgão regulador da

saúde e possuam autorização tecnológica de uso pelo MAPA;

c. Se o programa contempla medidas preventivas, corretivas e destinação adequada para os produtos nos casos em que sejam constatados erros de fabricação ou formulação;

d. Se os resultados de análises laboratoriais demonstram compatibilidade com as formulações aprovadas; e

e. Se os resultados de análises dos programas oficiais são condizentes com os resultados das análises do autocontrole da empresa.

#### **4.7.3.2.12 Rastreabilidade e Recolhimento**

A fiscalização deverá avaliar:

a. Se o programa descreve qual o conceito de lote que será utilizado pelo estabelecimento, podendo estar em consonância com a definição de lote prevista no CODEX CAC/GL 50-2004, se aplicável;

b. Se o estabelecimento descreve todos os procedimentos de rastreabilidade desde a recepção da matéria-prima (lote, formulação, padrão de conformidade, controle de ingredientes, controle de expedição, entre outros) com identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor final;

c. Se todos os documentos fiscais e sanitários exigidos constam no programa e são apresentados para a fiscalização;

d. Se o programa contempla situações em que procedimentos de recolhimento serão necessários, especificando todas as medidas que serão realizadas no momento do recolhimento; e

e. Se há descrição dos procedimentos do estabelecimento em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada. No caso de impossibilidade de recolhimento de lotes não conformes, se consta no programa de autocontrole a forma de comunicação aos órgãos de fiscalização oficiais.

#### **4.7.3.2.13 Respaldo para Certificação Oficial**

A fiscalização deverá avaliar se o estabelecimento descreve todos os procedimentos para respaldar a certificação sanitária dos produtos, com base nos registros de autocontrole, bem como sobre o atendimento das exigências sanitárias específicas ao trânsito dos produtos.

## **4.8 ATO ADMINISTRATIVO E AÇÃO FISCAL**

### **4.8.1 Orientações gerais**

Os atos administrativos e ações fiscais necessários quando da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal devem estar de acordo com as competências específicas atribuídas às carreiras oficiais.

A competência é o círculo definido por lei dentro do qual os agentes podem exercer legitimamente sua atividade.

A competência do Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA) está definida na Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004. A competência dos cargos efetivos das Atividades Técnicas de Fiscalização Federal Agropecuária está definida no Decreto

nº 8.205, de 12 de março de 2014.

Encontramos, ainda, algumas atribuições específicas de atividades, conforme a competência da carreira, descritas no Decreto nº 9.013 de 2017, na Portaria MAPA nº 307, de 14 de maio de 2021, na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, e no Ofício nº 88/2019/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA, de 03 de outubro de 2019.

O ato administrativo pode ser definido como a exteriorização da vontade de agentes da administração pública ou de seus delegatários, nessa condição, que, sob regime de direito público, vise à produção de efeitos jurídicos, com o fim de atender ao interesse público.

Os atos administrativos devem estar voltados ao interesse público e possuem as seguintes características:

- a. Imperatividade: Significa que os atos administrativos geram obrigação a todos que se encontrem sob sua abrangência. Da imperatividade exige-se o cumprimento do ato sobre o qual não se pode recusar a cumprir quando emanado em conformidade com a lei;
- b. Presunção de Legitimidade: Significa que os atos administrativos possuem a presunção de que detêm conformidade com as devidas normas legais; e
- c. Autoexecutoriedade: Significa que o ato administrativo, tão logo praticado, pode ser imediatamente executado e seu objeto imediatamente alcançado, sem necessidade de tutela judicial.

A Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, visando, em especial, à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração.

Alguns dos atos administrativos que podem ser firmados em decorrência da inspeção e fiscalização nos estabelecimentos industriais são os formulários VOECs, o termo de intimação, o Auto de Infração (AI), o termo de apreensão, o termo de liberação, o termo de colheita de amostras, o termo de condenação, o termo de suspensão, o termo de interdição e o termo de desinterdição.

O servidor público tem o poder-dever de agir. Os poderes administrativos são outorgados aos agentes do poder público para lhes permitir atuação voltada aos interesses da coletividade.

A conduta do agente público durante a sua atuação é normatizada e consta no Manual de Conduta do Agente Público Civil do Poder Executivo Federal, do Ministério da Economia:

<https://www.gov.br/economia/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/guias-e-manuais/manual-de-conduta-do-agente-publico-civil.pdf> 

O poder de polícia consiste na prerrogativa conferida ao agente público para, com base na lei, restringir ou condicionar a liberdade e a propriedade em favor dos interesses da coletividade.

A adoção de ações fiscais pelo agente oficial, no exercício do seu poder de polícia, deve observar, inclusive, a impessoalidade, a legalidade, a proporcionalidade e a razoabilidade necessárias.

Assim, as ações devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

O poder discricionário, conferido ao agente público, é a prerrogativa de eleger, entre várias condutas possíveis perante os fatos constatados, a que traduz maior conveniência e oportunidade para o interesse da coletividade.

Dessa forma, cabe ao agente oficial, em sua atividade de inspeção e fiscalização, avaliar cada situação em particular e eleger os atos administrativos e as ações fiscais pertinentes.

O Título XI do Decreto nº 9.013 de 2017 trata das responsabilidades, das medidas cautelares, das infrações, das penalidades e do processo administrativo.

O Manual de Procedimentos de Apuração de Infração é um guia prático sobre a lavratura do AI e sobre a instrução do processo administrativo.

No ato administrativo, a descrição de cada fato constatado durante os procedimentos de inspeção e fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é o fato em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal. O servidor responsável por firmar o ato deve possuir consciência sobre as evidências por ele constatadas e registradas, evitando subjetividade e divagação. Os elementos de convicção necessários, tais como registros fotográficos, laudos de análises laboratoriais ou outros documentos, devem ser anexados ao ato administrativo com a finalidade de comprovação e elucidação dos fatos.

#### 4.8.2 Orientações específicas

A seguir, no Quadro Sinóptico de Enquadramento, apresentaremos alguns exemplos de fatos descritos e o enquadramento específico possível de ser utilizado caso o AFFA entenda pela emissão de AI.

#### QUADRO SINÓPTICO DE ENQUADRAMENTO

	EXEMPLO DE FATO DESCRITO	BASE LEGAL (DECRETO Nº 9.013, DE 2017)	
		ENQUADRAMENTO	OBSERVAÇÃO
11	Constatou-se que a empresa realiza a expedição de produtos apresentando as temperaturas (especificar as temperaturas constatadas relacionando-as a cada produto identificado), fora do padrão informado no rótulo ou no regulamento (especificar o rótulo ou o regulamento, como for aplicável): (descrever os padrões de temperatura informados no rótulo ou no regulamento para cada produto).	Art. 496, inc. IV	Trata-se dos casos em que a não conformidade é constatada na expedição dos produtos.  A considerar as temperaturas e a manutenção das condições de conservação dos produtos, pode ser plausível, geralmente, considerar estarem em condições inadequadas.
22	Constatou-se que o produto (especificar qual o produto) na (identificar em que local, câmara ou seção fabril, se encontrava o produto) apresentava as temperaturas (especificar as temperaturas mensuradas), em desacordo com o previsto em (especificar o ato legal ou normativo que padroniza a temperatura e a temperatura em si prevista)	Art. 496, inciso XVI	Uma pequena oscilação de temperatura durante o processamento industrial é possível ocorrer em condições normais de processo.  A não conformidade de temperatura em produtos é caracterizada quando não corresponde aos limites previstos oficialmente.

33	<p>Constatou-se que a (identificar em que local, câmara ou seção fabril) apresentava as temperaturas (especificar as temperaturas mensuradas), em desacordo com o previsto em (especificar o ato legal ou normativo que padroniza a temperatura e a temperatura em si prevista)</p>	Art. 496, inc. IX	<p>Uma pequena oscilação de temperatura durante o processamento industrial é possível ocorrer em condições normais de processo. Contudo, a oscilação da temperatura em ambientes, com fins de conservação a frio, não poderá exceder os limites previstos oficialmente.</p> <p>A não conformidade de temperatura em ambientes é caracterizada quando não corresponde aos limites previstos oficialmente.</p>
44	<p>Constatou-se condensação na câmara (identificar qual é a câmara).</p> <p>Ou</p> <p>Constatou-se condensação na câmara (identificar qual é a câmara) com gotejamento sobre os produtos expostos (especificar quais produtos).</p>	Art. 496, inc. IX	A considerar as condições dos produtos e a manutenção de higiene da câmara, pode ser plausível, geralmente, considerar uma inobservância às exigências sanitárias.
55	<p>Constatou-se a contaminação de produtos (especificar quais produtos) por (especificar qual é o material de contaminação) na (identificar qual é a seção ou câmara).</p>	Art. 496, inc. IX	A considerar as condições dos produtos e o tipo e a abrangência da contaminação, pode ser plausível, geralmente, considerar uma inobservância às exigências sanitárias.
66	<p>Constatou-se que a empresa não faz o lançamento dos dados (especificar quais dados e em qual período não foram lançados) nos mapas estatísticos da Plataforma PGA-SIGSIF.</p>	<p>Art. 73, inc. IV (para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020)</p> <p>Ou</p> <p>Art. 496, inc. XXXII (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)</p>	<p>Para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020, considerando que não havia um artigo mais específico, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.</p>
77	<p>Constatou-se que a empresa lançou dados incorretos nos mapas estatísticos da Plataforma PGA-</p>	Art. 496, inc. XVIII (para infrações	

	SIGSIF (especificar quais dados, em qual período e como foi identificada a divergência).	anteriores ao Decreto 10.468/2020)  Ou  Art. 496, inc. XXXIII (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)	
88	Constatou-se que a empresa utiliza contêineres (especificar quantos são os contêineres e onde estão localizados) como estrutura para armazenagem de produtos, sem autorização oficial.	Art. 496, inc. I	A movimentação contínua de contêineres no perímetro industrial é comum. A não conformidade, geralmente, se dá quando constatada a sua utilização como unidade permanente de armazenagem, com o objetivo de suprir o excesso de lotação das câmaras. Isto caracteriza a ultrapassagem da capacidade de armazenagem. Não se pode afirmar que não foram cumpridas questões sanitárias, se aspectos como os de higiene e conservação estão conformes.
109	Constatou-se no (s) Certificados Oficiais de Análises - COA (s) (identificar e anexar os COAs) o (s) seguinte (s) resultado (s) microbiológico (s) fora dos padrões regulamentares: (identificar os produtos e os respectivos parâmetros microbiológicos com resultados fora dos padrões)	Art. 496, inc. XVI (para micro-organismos indicadores)  Ou  Art. 496, inc. XXVI (para micro-organismos patogênicos)	Para se considerar risco à saúde, é preciso constarem evidências de risco sobre a segurança ao consumo dos lotes dos produtos implicados. A detecção de micro-organismos indicadores de higiene do processo produtivo não costuma ser referência de risco à saúde. A detecção de micro-organismos patogênicos pode sugerir risco à saúde, mas também pode ser necessária uma avaliação mais abrangente do lote, como uma amostragem representativa, por exemplo, para se obter as evidências necessárias.
110	Constatou-se no (s) Certificados Oficiais de Análises - COA (s) (identificar e anexar os COAs) o (s) seguinte (s) resultado (s) físico-químico (s) fora dos padrões	Art. 496, inc. XVI	Estão incluídos nesse enquadramento os casos de nitrito/nitrato acima do padrão previsto no registro ou no RTIQ do produto.

	regulamentares: (identificar os produtos e os respectivos parâmetros físico-químicos com resultados fora dos padrões)		
111	Constatou-se a utilização do ingrediente e/ou do aditivo (descrever qual ingrediente e/ou qual é o aditivo) no produto (especificar qual é o produto, com identificação do registro de rótulo quando aplicável) não previsto no Regulamento (especificar qual é o regulamento) ou no registro do produto.	Art. 496, inc. XXI (infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020)	<p>Geralmente, é plausível considerar a adulteração.</p> <p>Para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020, deverá haver descrição do ingrediente e/ou aditivo e sua função, de acordo com as alíneas do inciso I do art. 504.</p> <p>Estão incluídos nesse enquadramento os casos de adição de água acima do previsto no registro ou no RTIQ do produto.</p>
112	Constatou-se a presença em (especificar o local em que foi encontrado) de produtos (especificar qual ou quais são os produtos) ou embalagens (especificar que tipo de embalagem) não correspondentes ao processo produtivo da unidade industrial.	Art. 60	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
113	Constatou-se que a empresa não forneceu o material necessário (especificar qual é o material) para a coleta e análise de produtos ou de água de abastecimento.	Art. 73, inc. VII	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
114	Constatou-se que a empresa não cumpriu o(s) prazo(s) previsto(s) no plano de ação (identificar qual o plano de ação e anexar o plano de ação verificado pelo SIF): (especificar os itens e os prazos não cumpridos)	Art. 496, inc. XIII	Para uma eventual aplicação de penalidade de suspensão de atividades do estabelecimento, é necessário que se apresentem evidências de embaraço à fiscalização.
115	Constatou-se que a água de abastecimento ou gelo se apresenta	Art. 496, inc. IX	Geralmente, é plausível

	fora dos padrões de potabilidade regulamentados: (identificar e anexar o COA, bem como descrever quais os resultados estão fora dos parâmetros)	.	considerar o não atendimento das exigências sanitárias.  Observar orientações específicas do DIPOA sobre a aplicabilidade dos parâmetros de potabilidade de água de abastecimento nas indústrias de produtos de origem animal.
116	Constatou-se em (identificar o local) a presença de ingrediente e/ou matéria-prima (identificar os ingredientes e/ou matérias-primas) com prazo de validade expirado (identificar o prazo expirado).	Art. 60 -	Para se afirmar que o produto ou ingrediente apresenta prazo de validade expirado, é preciso identificar a evidência.  Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
217	Constatou-se a utilização do ingrediente e/ou matéria-prima e/ou produto (identificar os ingredientes e/ou matérias-primas e/ou produtos) com prazo de validade vencido (identificar o prazo expirado).	Art. 496, inc. XVII	Apresentar evidências da utilização do produto vencido.
118	Constatou-se que a empresa não executou o procedimento previsto (especificar qual foi o procedimento e quando) em seu Programa de Autocontrole.	Art. 74	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
219	Constatou-se que a empresa não possui Programa de Autocontrole (especificar qual ou quais programas) descrito e implementado.	Art. 496, inc. IX	Possuir programa de autocontrole é exigência sanitária para o funcionamento da empresa.
220	Constatou-se não conformidades nos procedimentos de rastreabilidade dos produtos fabricados pela empresa (especificar o produto e descrever a não conformidade específica que levou à perda da rastreabilidade)	Art. 81, inc. III	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
221	Constatou-se o produto (especificar o produto) sem comprovação de origem, devido a (especificar o motivo, por exemplo: ausência de nota fiscal ou outro documento de comprovação da origem)	Art. 496, inc. XI	
222	Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) o(s) seguinte(s) resultado(s) microbiológico(s) ou físico-químicos	Não se aplicaria	Se o fato já foi anteriormente constatado e está sendo tratado pela fiscalização, sendo a liberação dos lotes de

	fora dos padrões regulamentares, em lotes de produtos cuja liberação estava condicionada aos resultados das análises.		produtos condicionada a resultados de análises, pode-se considerar que a tratativa sobre o fato está em continuidade de trâmite. Observa-se que os produtos não conformes não estão sendo expedidos ao consumo dessa forma.
223	O estabelecimento não permitiu o acesso do SIF ao programa de autocontrole ou a seus registros.	Art. 76 Ou 496, inc. XVIII	A penalidade poderia ser aplicada como previsto no §2º do art. 509 ou conforme o enquadramento no art. 496, a depender da situação.
24	Constatou-se na verificação documental que todos os registros apresentam conformidade de resultados, porém na verificação visual do produto seria possível identificar indícios de fraude.	Não se aplicaria	Para a possibilidade de enquadramento e emissão de auto de infração, é preciso que o servidor levante evidências de fraude.

Observação 1: Para o enquadramento no inciso XVIII, do artigo 496 do Decreto nº 9.013 de 2017, o AI deverá especificar que a infratora se recusou a fornecer de qualquer meio as informações solicitadas pelo SIF, de forma que fique configurada a sonegação. Além disso, deverá descrever o contexto em que a impossibilidade de acesso ao programa de autocontrole e/ou de seus registros ocorreu, apresentando elementos suficientes no processo para configurar a ocorrência do embarço, ou seja, de que a atitude cometida pela infratora foi realizada com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização.

Observação 2: Como o § 7º do artigo 510 do Decreto nº 9.013 de 2017 determina que, para fins de punição, deve prevalecer apenas um dispositivo legal, correspondente ao mais específico para a irregularidade descrita, os casos de sonegação de informação por parte da empresa devem ser tratados com base no inciso XVIII do artigo 496 do Decreto nº 9.013 de 2017 por ser específico para essa motivação. Dessa forma, a avaliação do embarço à fiscalização deve ser considerada como circunstância agravante (inciso VI do § 2º, do artigo 510 do Decreto nº 9.013, de 2017), o que irá acarretar a incidência de outros dispositivos legais para fins de definição das penalidades cabíveis: art. 508, § 1º; artigo 515, parágrafo único, inciso VI e artigo 517, do Decreto nº 9.013, de 2017.

## 5. Base legal e documentos de referência

### 5.1 BASE LEGAL

TIPO DE NORMA	IDENTIFICAÇÃO DA NORMA	ÓRGÃO EMISSOR	DATA DA PUBLICAÇÃO	ASSUNTO
LEI	Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950	Presidência da República	18/12/1950	Dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal

LEI	Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	Presidência da República	13/11/1989	Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
LEI	Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.	Presidência da República	11/09/1990	O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.
LEI	Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003	Presidência da República	16/05/2003	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
DECRETO	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	Presidência da República	29/03/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
LEI	Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004	Presidência da República	16/06/2004	Reestrutura a remuneração e define as competências dos ocupantes dos cargos da Carreira de Fiscal Federal Agropecuário e dá outras providências.
DECRETO	Decreto nº 8.205, de 12 de março de 2014	Presidência da República	12/03/2014	Dispõe sobre as atribuições dos Cargos de Atividades Técnicas de Fiscalização Federal Agropecuária de Técnico de Laboratório, Agente de Atividades Agropecuárias, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, Auxiliar de Laboratório e Auxiliar Operacional em Agropecuária, do Quadro de Pessoal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

PORTARIA	Portaria MAPA nº 307, de 14 de maio de 2021	MAPA/SDA	14/05/2021	Estabelecer as métricas de quadro de pessoal aplicáveis às equipes do serviço de inspeção federal (SIF) atuante nos estabelecimentos de produtos de origem animal (POA) e às equipes atuantes na fiscalização dos estabelecimentos de produtos destinados à alimentação animal (AA), registrados junto ao DIPOA/SDA, e ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal &#8211; SIPOA/DIPOA, ao DIPOA/SDA e à Central de Certificação (CC), na forma do Anexo I desta Portaria, e as relações técnico-administrativas das atividades desempenhadas pelas equipes do SIF, na forma do Anexo II desta Portaria.
LEI	Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999	Presidência da República	29/01/1999	Estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, visando, em especial, à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 42, de 20 de dezembro de 1999	MAPA/SDA	20/12/1999	Plano nacional de controle de resíduos em produtos de origem animal
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 9, de 8 de abril de 2009	MAPA/SDA	08/04/2009	Procedimentos de controle da <i>listeria monocytogenes</i> em produtos de origem Animal prontos para o consumo
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (alterada pela Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021)	MAPA/SDA	24/11/2005	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado

INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017	MAPA/SDA	11/01/2017	Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o país.
RESOLUÇÃO	Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003	MAPA/SDA	09/01/2003	Aprovar a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, em conformidade com os Anexos.
RESOLUÇÃO	Resolução CISA – MA - MS nº 10, de 31 de julho de 1984	MAPA-MS	31/07/1984	Os alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens, terão impressas, no rótulo, instruções para a sua conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006	MAPA/SDA	14/09/2006	Aprovar as Instruções para permitir a entrada e o uso de produtos nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa.
PORTARIA	Portaria nº 393, de 9 de setembro de 2021	MAPA/SDA	09/09/2021	Aprova os procedimentos de registro, de relacionamento, de reforma e ampliação, de alteração cadastral e de cancelamento de registro ou de relacionamento de estabelecimentos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da

				Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal
PORTARIA	Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997	MAPA/SDA	04/09/1997	Aprovar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.
PORTARIA	Portaria nº 431, de 19 de outubro de 2021	MAPA/SDA	19/10/2021	Aprova os Procedimentos de Trânsito e de Certificação Sanitária de Produtos de Origem Animal e de Habilitação para Exportação de Estabelecimentos Nacionais Registrados Junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 118, de 11 de janeiro de 2021	MAPA/SDA	11/01/2021	Aprovar os procedimentos de reinspeção de produtos de origem animal comestíveis importados.
PORTARIA	Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988.	MAPA/SDA	08/11/1988	Aprovar a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC), que será divulgada através de ofício circular da SIPA.
PORTARIA	Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996	MAPA/SDA	22/04/1996	Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

PORTARIA	Portaria nº 145, 1º de setembro de 1998	MAPA/SDA	01/09/1998	Incrementar o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, previamente embaladas e identificadas, instituindo a obrigatoriedade da desossa ou fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro, destinados a estabelecimentos de distribuição e varejo.
PORTARIA	Portaria nº 711, de 1º de novembro de 1995 (alterada pela Portaria nº 1.304, de 07/08/2018 e alterada pela Portaria nº 155, de 17 de julho de 2016)	MAPA/SDA	01/11/1995	Aprovar as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos.
PORTARIA	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998	MAPA/SDA	10/11/1998	Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 (alterada pela Instrução Normativa nº36/2011, pela Instrução Normativa nº44/2011 e pela Instrução Normativa nº 22/2020.	MAPA/SDA	31/03/2000	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000	MAPA/SDA	31/07/2000	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000	MAPA/SDA	31/07/2000	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 (alterada pela Instrução Normativa nº 55/2003 e pela Instrução Normativa nº 92/2020)	MAPA/SDA	31/07/2000	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001	MAPA/SDA	15/02/2001	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Cárneos Salgados, de Empanados, de Presunto tipo Serrano e de Prato Elaborado Pronto ou Semipronto Contendo Produtos de Origem Animal, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003	MAPA/SDA	21/11/2003	Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 17, de 29 de maio de 2018	MAPA/SDA	29/05/2018	Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado, na forma desta Instrução Normativa.
INSTRUÇÃO	Instrução	MAPA/SDA	18/09/2020	Aprovar, na forma desta

NORMATIVA	Normativa nº 92, de 18 de setembro de 2020			Instrução Normativa, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do charque, da carne salgada curada dessecada, do miúdo salgado dessecado e do miúdo salgado curado dessecado.
PORTARIA	Portaria nº 384, de 25 de agosto de 2021	MAPA/SDA	25/08/2021	Aprovar os Regulamentos Técnicos que fixam os padrões de identidade e qualidade para gelatina, gelatina hidrolisada e colágeno comestíveis, na forma desta Portaria.
PORTARIA	Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021	MS	04/05/2021	Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade
RESOLUÇÃO	Resolução nº 11, de 12 de outubro de 1988.	CONMETRO	12/10/1988	Aprovar a Regulamentação Metrológica, que com esta baixa, para fiel observância.
PORTARIA	Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021	MDIC/INMETRO	09/06/2021	Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas, fixado no Anexo.

Os atos legais e normativos atualizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) podem ser acessados através do link:

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A> ☞

Os atos legais e normativos emitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) constam no E-book Biblioteca de Alimentos:

[http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos\\_Portal.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d?version=1.6](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos_Portal.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d?version=1.6) ☞

Os atos legais e normativos atualizados da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) podem ser acessados através dos links:

ANVISA/MS: <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/> 

INMETRO: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/> 

## 5.2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	EMISSOR	DATA DA PUBLICAÇÃO	ASSUNTO
Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017	DIPOA/SDA/MAPA	08/03/2017	Aprovar os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos
Norma Interna SDA nº 01, de 10 de julho de 2019	DIPOA/SDA/MAPA	10/07/2019	Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado associado a Estabelecimentos
Ofício-Circular nº 82/2021/DIPOA/SDA/MAPA encaminhado pelo processo SEI nº 21000.015590/2021-88	DIPOA/SDA/MAPA	03/03/2021	Padronização dos Procedimentos dos Serviços de Inspeção Federal (SIF) e dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA), quanto ao registro de atividade de fiscalização/Inspeção no SEI; quanto a avaliação das

			equipes de fiscalização e quanto aos procedimentos de avaliação de planos de ação.
Ofício nº 88/2019/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA, de 03 de outubro de 2019 encaminhado pelo processo SEI nº 21000.071125/2019-11	DIPOA/SDA/MAPA	03/10/2019	Quadro resumo das carreiras que possuem competência, com atribuição legal, para a coleta de amostras de produtos de origem animal para atendimento aos programas de controle oficial.
Norma Interna SDA nº 04 de 16 de dezembro de 2013.	DIPOA/SDA/MAPA	16/12/2013	Aprova o programa de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de POA comestíveis e água de abastecimento de estabelecimentos registrados e relacionados no SIF e de produtos de origem animal comestíveis importados (PACPOA)
Documento	CGPE/DIPOA/SDA/MAPA	30/10/2013	Perguntas e Respostas - Programa de Controle de Listeria monocytogenes em Produtos de Origem Animal Prontos para Consumo
Ofício-Circular nº 20/2021/CGI/DIPOA/SDA/MAPA encaminhado pelo processo SEI nº 21000.048084/2021-75	CGI/DIPOA/SDA/MAPA	22/06/2021	Perguntas e Respostas 1ª edição
Documento	DIPOA/SDA/MAPA	23/02/2022	Perguntas e Respostas RIISPOA -

			Decreto nº 9.013/2017 - versão 5
Manual	SDA/MAPA	2011	Manual de Coleta de Amostras do PNCRC/MAPA
Manual	CGPE/DIPOA/SDA/MAPA	2019	Manual Instrutivo do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes - PNCRC
Manual	CGPE/DIPOA/SDA/MAPA	01/12/2021	Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal - versão 06
Norma Interna nº 06/DIPOA/SDA de 10/12/2014 alterada pela Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA de 28 de janeiro de 2016.	DIPOA/SDA/MAPA	28/01/2016	Classificação de produtos para registro.
Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA/2018 de 20 de dezembro de 2018	DIPOA/SDA/MAPA	20/12/2018	Aprovar os procedimentos de fiscalização, reinspeção e controles especiais aplicáveis aos produtos de origem animal comestíveis exportados para o Brasil provenientes de estabelecimentos estrangeiros submetidos ao Regime de Alerta de Importação - RAI.
Ofício-Circular nº 1/2019/DINSP/CSI/CGI/DIPOA/SDA/MAPA processo SEI 21000.031734/2018-48.	DIPOA/SDA/MAPA	15/01/2019	Manual de procedimentos de apuração de infração: Autuação de processo administrativos
Ofício nº 3/2021/CSG-DIPOA/DIPOA/SDA/MAPA processo SEI 21000.0476552020-73.	DIPOA/SDA/MAPA	fev/21	Manual - Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária - PGA-SIGSIF
Ofício-circular nº	DIPOA/SDA/MAPA	08/07/2021	Orientar e harmonizar

62/2021/DIPOA/SDA/MAPA encaminhado pelo processo SEI 21000.059280/2020-94.			a verificação oficial feita pelos SIFs e SIPOAs dos mapas estatísticos lançados no SIGSIF.
Ofício Circular nº 43/2021/CGI/DIPOA/DAS/MAPA e Ofício Circular nº 78/2021/CGI/DIPOA/DAS/MAPA encaminhados pelo processo SEI nº21000.029263/2018-16	DIPOA/SDA/MAPA	09/11/2021	Procedimentos a serem adotados pela fiscalização e inspeção federal nos casos de demandas de Ouvidoria (solicitação de providências, reclamação e denúncias).
Ofício Circular nº 44/2021/CGI/DIPOA/SDA/MAPA encaminhado pelo processo SEI nº21000.029824/2018-79	DIPOA/SDA/MAPA	10/11/2021	Procedimentos a serem adotados pelo serviço de inspeção federal nos casos de recebimento de laudos de análises provenientes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS).

A consulta e a obtenção das diretrizes atualizadas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) podem ser realizadas através dos links:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria> ☞

[https://sigsif.agricultura.gov.br/primeira\\_pagina/extranet/SIGSIF.html](https://sigsif.agricultura.gov.br/primeira_pagina/extranet/SIGSIF.html) ☞

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/PGA-SIGSIF.html> ☞

Os links externos aqui inseridos encontravam-se disponíveis na data de publicação do presente instrumento.

## 6. Disposições Gerais

Este manual possui caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no DIPOA/SDA, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

As sugestões para aprimoramento ou possíveis correções deste documento devem ser direcionadas ao Departamento responsável, para alinhamento das melhores práticas de mercado, legislação vigente e/ou regulamentações, que não tenham sido contempladas na versão vigente.

## 7. Histórico de revisões

<b>Versão</b>	<b>Conteúdo alterado</b>	<b>Data</b>	<b>Motivo</b>
1	-	22/02/2022	Elaboração do documento

## 8. Anexos

<b>ANEXO</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>
ANEXO	Nota Técnica nº 1/2018/UTVDA- CGPE/CRISC/CGPE/DIPOA/MAPA/SDA/MAPA

**CLIQUE ABAIXO PARA ACESSAR O ANEXO:**

[/manual\\_carneos/manual\\_carneos\\_anexo.pdf](/manual_carneos/manual_carneos_anexo.pdf)

Distribuído por [Wiki.js](#)